

Emilio Lustau



LUSTAU

Sherry Viña 25 Pedro Ximenez Sherry

Dieser Wein hat seinen Namen von dem Weinberg "Viña 25", der an der Straße nach Sanlúcar liegt und auf dem Pedro Ximenez-Trauben angebaut werden. Der Weinberg hat eine Fläche von 25 "aranzadas" (10 Hektar). In Fässern aus amerikanischer Eiche nach dem traditionellen "Solera y Criaderas"-System gereift. Dunkelbraun, dicht, fast undurchsichtig und sehr

reichhaltig. Mit einem Bouquet von reifen Früchten (Rosinen und getrocknete Feigen). Sehr süß, samtig und weich im Mund mit einem langen, frischen Abgang.
Gealtert: 8 Jahre
Servieren: Leicht gekühlt servieren, 10-12 C (52 F)
Essen: Zu Desserts auf Schokoladenbasis, Kuchen und Gebäck, über Vanilleeis oder einfach als Digestiv servieren.



Tasting Notes

Farbe:	dunkelbraun
Nase:	reife Früchte
Geschmack:	süß, samtig und weich
Abgang:	lange und frisch

Emilio Lustau

Die Geschichte traditionsreiche Geschichte des Hauses Emilio Lustau geht zurück bis ins Jahre 1896 und ist auch heute noch im Familienbesitz. Es gehört zu den besten und zu den wenigen noch übrig gebliebenen unabhängigen Sherry Produzenten. Die malerischen, hauseigenen Weingärten ziehen sich über 200 Hektar in den bevorzugten Albariza-Lagen von Balbaina Alta

und Raboatun Alto. Weltberühmt für seine exzellenten Qualitäten ist Lustau Angesiedelt in dem traditionellen Los-Arcos-Komplex im Zentrum von Jerez angesiedelt. Aufgrund dieser höchsten Qualität der Weine wurde Manuel Lozano, der heutige Besitzer des Weingutes Lustau, bereits mehrfach als „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet. Sherry auf höchstem Niveau.

Artikel-Nr. 340919

Flaschengröße: 75 cl

Alkoholgehalt: 17% Vol. Alc.

Verpackung:

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8412325002782

Karton:

